



Conejo guisado a la campesina

Descripción



De este tipo de recetas tenemos todos en nuestro recetario, son guisos que van pasando de abuelas a madres, hijas¿?!

Pero este me parece muy sencillo de hacer y está riquísimo. En la receta original lo guisaban en olla convencional, pero para que sea más rápido lo voy a hacer en olla exprés.

Os dejo otras recetas de conejo por si os apetece hacerlas:

[Conejo asado con toque de manzana](#), [Arroz con conejo](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 conejo de 1.500 gr.
- 2 zanahorias medianas.
- 1 cebolla mediana.
- 1 rama de apio pequeña.
- 3 dientes de ajo medianos.
- 1 vaso de los de Duralex de vino blanco, el que os guste.
- 3 cucharadas soperas colmadas de salsa de tomate, yo he puesto casero.
- 1/2 cucharadita de postre de pimentón dulce.
- 1 hoja de laurel.
- 1 chorro de caldo de verduras o carne, si vemos que no es suficiente la cantidad de vino.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo, perejil picado.

Preparación:

Troceamos el conejo, lo lavamos, salpimentamos y reservamos.

Lavamos y troceamos también las verduras por separado. Reservamos.

En una olla rápida vertemos un buen chorro de aceite de oliva, ponemos a fuego fuerte y vamos sellando el conejo por todos los lados (salpica bastante aunque lo sequemos con papel de cocina), una vez dorados todos los trozos, sacamos y reservamos.



En el mismo aceite, bajamos un poco el fuego y echamos las zanahorias troceadas, una vez doradas añadimos la cebolla, el ajo y el ajo. Removemos, notaremos que el fondo de la olla está oscuro, no



default watermark

Cuando la verduras están pochadas, añadimos el tomillo, el laurel y el pimentón, removemos para que no se queme el pimentón y regamos con el vino.



Dejamos cocer hasta que se evapore el alcohol. Vamos limpiando el fondo de la olla con ayuda de la espátula de madera.

default watermark

Añadimos entonces la salsa de tomate, mezclamos todo bien, echamos el conejo, movemos la olla en vaivén para que no se rompa mucho el conejo y si vemos que no tiene suficiente salsa, vertemos un chorro de caldo de carne o verdura. Espolvoreamos con perejil. Seguimos removiendo, rectificamos



Dejaremos cocer 20 minutos desde que empiece a hervir.

Ya veréis la sorpresa que os lleváis. Esta exquisito.



Consejo: A este tipo de guisos le va muy bien el reposo, así que si lo hacemos la víspera, mejor. También lo podemos convertir en un estofado de conejo, añadiendo un poco más de caldo y unas patatas troceadas o en un estupendo arroz con conejo, si le ponemos arroz.

Descúbrenos en Facebook: facebook.com/masqpostres.

En la web: www.masqpostres.es

O si lo prefieres danos tus consejos, opiniones, recetas en nuestro correo electrónico: hola@masqpostres.es

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 16, 2016

Autor

admin

default watermark